

BARBECUE PAN



BARBECUE-PFANNE

Die Barbecue-Pfanne besteht aus hochwertigem Gusseisen. Gusseisen lässt sich sehr hoch erhitzen und verfügt über eine optimale Hitzeverteilung sowie -speicherung. Die Barbecue-Pfanne eignet sich bestens für die Zubereitung von Fleisch mit Sauce, überbackene Spezialitäten, Bratkartoffeln und vielem mehr.

ANWENDUNG

Reinigen Sie die Barbecue-Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Barbecue-Pfanne in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitze-empfindliche Oberflächen. Heizen Sie diese jeweils während mind. 5 Minuten auf der Stufe 🔥 🔥 vor.

BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER



EASY FLIP Trichter:

Direkte Hitze

Grillrost:

entfernen und Barbecue-Pfanne direkt auf den grossen Trichter stellen

Deckel:

offen



EASY FLIP Trichter:

Indirekte Hitze

Grillrost:

einsetzen und Barbecue-Pfanne auf Rost legen (zum überbacken)

Deckel:

geschlossen

REINIGUNG

- Lassen Sie die Barbecue-Pfanne auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Messingborsten (keine Stahlborsten)
- Lassen Sie diese danach auskühlen
- Bei hartnäckiger Verschmutzung verwenden Sie anschliessend Seifenwasser oder den **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** für die gründliche Reinigung
- Tipp: nach der Reinigung oelen Sie die Barbecue-Pfanne mit Sonnenblumenöl leicht ein

ÜBERBACKENES STEAK



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
offen / geschlossen



Vorheizen:
5 Minuten, Stufe , Deckel geschlossen

ZUTATEN

4	Schweinssteak à ca. 250 g	1	Frühlingszwiebel, in Ringe schneiden
1 EL	milder Senf	200 g	Greyerzer-Käse in Scheiben schneiden
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	½ Bund	Rosmarin
80 g	Dörrobst (Pflaumen, Birnen oder Äpfel), in kleine Stücke schneiden		

ZUBEREITUNG

Steaks mit Senf rundum einstreichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Öl beidseitig je 2 bis 3 Minuten in der Pfanne braten. Dörrobst und Zwiebelringe auf den Steaks verteilen, mit Käsescheiben belegen und bei ca. 200° C mit geschlossenem Deckel überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Kräuter darüber streuen und mit etwas Pfeffer abschmecken.

TIPP

Anstelle vom Greyerzer-Käse kann auch Raclette-Käse verwendet werden.

Rezepte (alle Angaben für 4 Personen)

Msp = Messerspitze; EL = Esslöffel; TL = Teelöffel



KABELJAU-FILETS AUF AUBERGINENRAGOUT



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
geschlossen / offen



Vorheizen:
5 Minuten, Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

ZUTATEN

4	Kabeljau-Filets à ca. 250 g	4	Auberginen
16	Tranchen Speck geräuchert	2	Knoblauchzehen, fein gehackt
8 cl/80 ml	Olivöl	2	Thymianzweige
	einige Nelken		Salz, Pfeffer, Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Kabeljau-Filets mit Küchenpapier trockentupfen, mit Pfeffer und Salz leicht würzen und in den Speck einwickeln. Speck mit Zahnstocher befestigen. Auberginen auf dem Grillrost bei etwa 220° C und geschlossenem Deckel 20 bis 30 Minuten dünsten. Leicht abkühlen lassen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Olivenöl in der Barbecue-Pfanne erhitzen. Knoblauch kurz andünsten und mit Auberginen an den Pfannenrand legen, mit Salz leicht würzen. Fischfilets in der Barbecue-Pfanne beidseitig ca. 5 Minuten leicht anbraten. Auberginen in der Mitte des Tellers anrichten und Kabeljau-Filet drauf legen, mit einem Thymianzweig garnieren.

POMMES FRITES



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Direkte Position

Deckel:
offen



Vorheizen:
10 Minuten, Stufe 🔥🔥, Deckel geschlossen

ZUTATEN

800 g festkochende Kartoffeln (z.B. Bintje)
wenig Olivenöl oder Rapsöl
Kartoffelgewürz

ZUBEREITUNG

Kartoffeln, waschen, schälen und mit dem Pommes-Frites Schneider zerkleinern. Kartoffeln leicht einölen. Pommes-Frites in die vorgeheizte Gusseisenpfanne geben und unter ständigem umrühren bei 250° C ca. 15 Minuten heraus backen. Vom Grill nehmen, mit Kartoffelgewürz abschmecken und servieren.



BARBECUE PAN

The Barbecue Pan is made of high-quality cast-iron. Cast-iron can be heated to very high temperatures and commands optimal heat distribution as well as optimal heat retention. The Barbecue Pan is well suited for preparing meat with sauces, gratinated specialties, fried potatoes and much more.

INSTRUCTIONS FOR USE

Clean the Barbecue Pan with water prior to its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Barbecue Pan on flammable or heat-sensitive surfaces while hot. Always pre-heat it on level 🔥🔥 for a minimum of 5 minutes

USING THE EASY FLIP FUNNEL



Large funnel **EASY FLIP**:
Direct heat

Cooking grid:
take away and replace with the Barbecue Pan

Lid:
open



Large funnel **EASY FLIP**:
Indirect heat

Cooking grid:
insert and place the Barbecue Pan on the grid
(au gratin)

Lid:
closed

CLEANING

- Leave the Barbecue Pan on the barbecue to burn out at full capacity for about 10 minutes
- Use a brush with brass bristles (no steel bristles)
- Then let it cool down
- For stubborn dirt, use soapy water or **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** for thorough cleaning
- Tip: lightly oil with food-grade oil after cleaning.

STEAK AU GRATIN



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
Indirect position

Lid:
open / closed



Preheat:
5 minutes, at level  , lid closed

INGREDIENTS

4	pork steaks of approx. 250 g	1	spring onion, cut into rings
1 tbsp	mild mustard	200 g	Gruyère cheese cut into slices
	Salt, ground pepper	½	bunch of rosemary
80 g	dried fruit (plums, pears or apples), cut into small pieces		

PREPARATION

Spread mustard on the steaks on all sides and season with salt and pepper. Fry for 2 to 3 minutes on both sides in oil in the pan. Distribute the dried fruit and onion rings on the steaks, cover with cheese slices and bake at approximately 200° C in the covered pan, until the cheese has melted lightly. Add the herbs and season with some pepper.

TIP

Some Raclette cheese can also be used instead of Gruyère.

Recipes (all information for 4 persons)

pinch = knife tip; tbsp = tablespoon; tsp = teaspoon



COD FILETS WITH AUBERGINE RAGOUT



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
Indirect position

Lid:
closed / open



Preheat:
5 minutes, at level 🔥 🔥, lid closed

INGREDIENTS

4	cod filets weighing approx. 250 g each	4	aubergines
		2	cloves of garlic, finely chopped
16	rashers smoked bacon	2	sprigs of thyme salt, pepper
8 cl/80 ml	olive oil several cloves		chives

PREPARATION

Dab the cod filets dry with kitchen paper, season lightly with salt and pepper and wrap in bacon. Secure the bacon using tooth picks. Steam the aubergines at approx. 220° C for 20 to 30 minutes in a closed pan. Allow them to cool slightly, peel and cut into small pieces. Heat the olive oil in the Barbecue Pan. Gently fry the garlic and place at edge of the pan with the aubergines, season lightly with salt. Lightly fry the cod filets on both sides in the gourmet pan for approx. 5 minutes. Arrange the aubergines in the centre of the plate, place the cod filet on top of them and garnish with a sprig of thyme.

CHIPS



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
Direct position

Lid:
open



Preheat:
10 minutes, at level  , lid closed

INGREDIENTS

800 g Firm-cooking potatoes (e.g. Bintje)
Use a small quantity of olive or rapeseed oil
Potato spice

PREPARATION


Wash and peel the potatoes and slice them with a chips cutter. Lightly oil the potatoes. Place the chips in a preheated Barbecue Pan and continue to stir at 250° C for approx. 15 minutes while baking. Remove from the grill, season with potato spice and serve.



POÊLE EN BARBECUE

Cette Poêle en Barbecue est fabriquée à partir d'une fonte de grande qualité. La fonte peut être chauffée à très haute température et dispose d'une très bonne répartition de la chaleur. Elle conserve également très bien la chaleur. La Poêle en Barbecue convient particulièrement à la préparation de viandes en sauce, plats gratinés, pommes de terre sautées et bien d'autres encore.

UTILISATION

Laver la Poêle en Barbecue à l'eau avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer la Poêle en Barbecue chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur. Préchauffer la Poêle en Barbecue pendant au moins 5 minutes sur la position .

UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP



Grand entonnoir **EASY FLIP**:
Chaleur directe

Grille:
ôter puis placer directement la Poêle en Barbecue
sur le grand entonnoir

Couvercle:
ouvert



Grand entonnoir **EASY FLIP**:
Chaleur indirecte

Grille:
insérer puis mettre la Poêle en Barbecue
(gratiner)

Couvercle:
fermé

NETTOYAGE

- Faites chauffer la Poêle en Barbecue sur le gril à feux maximum pendant env. 10 min.
- Utilisez une brosse en laiton (pas de brosses acier)
- Laissez-la ensuite refroidir
- Pour la saleté tenace, utilisez de l'eau savonneuse ou **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** pour un nettoyage complet
- Conseil: après le nettoyage, huiler légèrement avec de l'huile alimentaire

STEAK GRATINÉ



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position indirecte

Couvercle:
ouvert / fermé



Préchauffage:
5 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

4 steaks de porc d'environ 250 g chacun
1 cs de moutarde douce
Sel, poivre du moulin
80 g de fruits secs (prunes, poires ou pommes)
découpés en petits morceaux

1 oignon de printemps découpé en rondelles
200 g de gruyère découpé en tranches
½ bouquet de romarin

PRÉPARATION

Badigeonner les steaks de moutarde, saler et poivrer. Faire cuire les steaks des deux côtés dans l'huile à la poêle pendant 2 à 3 minutes. Répartir les rondelles d'oignons et les fruits secs sur les steaks, recouvrir de tranches de fromage et faire cuire à environ 200° C avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondu. Ajouter les herbes et poivrer.

CONSEIL

Vous pouvez aussi utiliser du fromage à Raclette à la place du Gruyère.

Recettes (quantités pour 4 personnes)

Ptc = pointe de couteau; cc = cuillère à café; cs = cuillère à soupe



FILETS DE CABILLAUD SUR UN RAGOÛT D'AUBERGINES



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position indirecte

Couvercle:
fermé / ouvert



Préchauffage:
5 minutes, sur position , couvercle fermé

INGRÉDIENTS

4	filets de cabillaud d'environ 250 g chacun	4	aubergines
		2	gousses d'ail finement haché
16	tranches de lard fumé	2	branches de thym, sel, poivre
8 cl/80 ml	d'huile d'olive et quelques clous de girofle		ciboulette

PRÉPARATION

Eponger les filets de cabillaud au moyen de papier de ménage, les légèrement assaisonner de poivre et sel, puis les enrouler dans le lard. Fixer le lard au moyen d'un cure-dent. Cuire les aubergines à l'étouffée à environ 220° C, 20 à 30 minutes avec le couvercle fermé. Laisser légèrement refroidir, éplucher et couper les aubergines en petits morceaux. Faire chauffer l'huile d'olive dans la Poêle en Barbecue. Faire revenir rapidement l'ail puis le placer avec les aubergines au bord de la poêle, saler légèrement. Rôtir les filets de poisson dans la Poêle en Barbecue des deux côtés env. 5 minutes. Dresser en plaçant les aubergines au centre de l'assiette, poser le filet de cabillaud par-dessus puis garnir avec une branche de thym.

POMMES FRITES



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position directe

Couvercle:
ouvert



Préchauffage:
10 minutes, sur position  couvercle fermé

INGRÉDIENTS

800 g de pommes de terre à chair ferme (p. ex. Bintje)
Un peu d'huile d'olive ou d'huile de colza
Épices pour pommes de terre

PRÉPARATION

Laver, éplucher les pommes de terre, puis les découper à l'aide du coupe-frite. Huiler légèrement les pommes de terre. Mettre les frites dans la Poêle en Barbecue préchauffée et les faire cuire sans cesser de mélanger pendant environ 15 minutes à 250° C. Retirer du barbecue, ajouter les épices pour pommes de terre et servir.



PADELLA DI BARBEUCE

La Padella di Barbecue è realizzata in ghisa di alta qualità. La ghisa, resistente alle alte temperature, consente una perfetta distribuzione e conservazione del calore. La Padella di Barbecue è molto indicata per la preparazione di carne con salsa, specialità al gratin, patate saltate in padella e molto altro ancora.

MODALITÀ D'USO

Lavare la Padella di Barbecue prima del primo utilizzo. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare la Padella di Barbecue su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preriscaldarla sempre per almeno 5 minuti al livello 🔥🔥.

UTILIZZO DELL'IMBUTO **EASY FLIP**



Grande imbuto **EASY FLIP**:
Calore diretto

Griglia:
rimuovere la griglia e poggiare la Padella di Barbecue direttamente sul grande imbuto

Coperchio:
aperto



Grande imbuto **EASY FLIP**:
Calore indiretto

Grille:
inserire la griglia e poggiarvi sopra la Padella di Barbecue (gratinare)

Coperchio:
chiuso

PULIZIA

- Lasciare la Padella di Barbecue sul grill acceso alla massima potenza per circa 10 minuti
- Utilizzare una spazzola con setole di ottone (non di acciaio)
- Lasciar quindi raffreddare
- In caso di sporco ostinato, utilizzare successivamente acqua saponata o **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** per una pulizia accurata
- Consiglio: una volta pulita la padella, ungerla leggermente con olio commestibile.

BISTECCA GRATINATA



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione indiretto

Coperchio:
aperto / chiuso



Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

4 bistecche di maiale da 250 g ciascuna
1 cucchiaino senape delicata
80 g frutta secca (prugne, pere o mele),
tagliata a pezzetti

1 cipollotto, tagliato ad anelli
200 g formaggio Groviera, tagliato a fette
½ mazzo rosmarino
sale, pepe macinato

PREPARAZIONE

Spalmare la senape su tutta la superficie delle bistecche e aggiungere sale e pepe. Cuocere in padella su entrambi i lati (2-3 minuti per lato). Distribuire la frutta secca e gli anelli di cipolla sulle bistecche, stendervi sopra le fette di formaggio e quindi gratinare a circa 200° C con il coperchio chiuso, finché il formaggio è leggermente fuso. Cospargere di aromi e aggiungere un po' di pepe.

CONSIGLIO

Al posto della Groviera, può anche essere usato il formaggio Raclette.

Ricette (ingredienti per 4 persone)



FILETTI DI MERLUZZO CON RAGÙ DI MELANZANE



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione indiretta

Coperchio:
chiuso / aperto



Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

4	filetti di merluzzo da ca. 250 g ciascuno	2	spicchi d'aglio, tritati finemente
		2	rametti di timo
16	fette speck affumicato		sale, pepe, erba cipollina,
8 cl/80 ml	olio di oliva		qualche chiodo di garofano
4	melanzane		

PREPARAZIONE

Asciugare i filetti di merluzzo tamponando con carta assorbente da cucina, condirli leggermente con sale e pepe e avvolgerli nelle fette di speck. Fissare lo speck con gli stuzzicadenti. Cuocere le melanzane sulla griglia a circa 220° C per 20-30 minuti con il coperchio chiuso. Lasciarle raffreddare leggermente, sbucciare e tagliare a pezzetti. Riscaldare l'olio di oliva nella Padella di Barbecue. Cuocere brevemente l'aglio e distribuirlo insieme alle melanzane lungo il bordo della padella, aggiungere quindi un po' di sale. Far rosolare leggermente i filetti di pesce nella Padella di Barbecue su entrambi i lati per circa 5 minuti. Disporre le melanzane al centro del piatto, stendervi sopra i filetti di merluzzo e guarnire con un rametto di timo.

PATATINE FRITTE



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione diretto

Coperchio:
aperto



Preriscaldamento:
10 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

800 g patate sode (per es. Bintje)
un po' di olio di oliva o di colza
aromi per patate

PREPARAZIONE

Lavare e pelare le patate, tagliarle con l'affetta-patate fritte. Oiliarle leggermente. Mettere le patatine nella padella di Barbecue preriscaldata e friggerle per circa 15 minuti a 250° C, mescolandole continuamente. Togliere le patatine dal barbecue, condirle con gli aromi per patate e servirle.






SARTÉN BARBACOA

La Sartén Barbacoa está fabricada con hierro fundido de alta calidad. El hierro fundido soporta temperaturas muy elevadas y distribuye y mantiene el calor de forma óptima. La Sartén Barbacoa es ideal para preparar carne acompañada de salsa, especialidades gratinadas, patatas salteadas y muchos otros platos.

MODO DE EMPLEO

Limpie con agua la Sartén Barbacoa antes de usarla por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la Sartén Barbacoa esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precaliente siempre la Sartén Barbacoa durante un mínimo de 5 minutos regulando la temperatura al .

USO DEL CONO EASY FLIP



Cono grande **EASY FLIP**:
Calor directo

Parrilla:
retirar y colocar la Sartén Barbacoa directamente sobre el cono grande.

Tapa:
abierta



Cono grande **EASY FLIP**:
Calor indirecto

Grille:
colocar y poner la Sartén Barbacoa sobre la parrilla (gratinado)

Tapa:
cerrada

LIMPIEZA

Deje calentar la Sartén Barbacoa durante 10 minutos a máxima potencia en la barbacoa

- Utilice un cepillo con cerdas de latón (no de cerdas de acero)
- Después deje enfriar la Sartén Barbacoa
- Si la suciedad está muy incrustada, utilice a continuación agua enjabonada, o bien el BARBECUE CLEANER de OUTDOORCHEF para conseguir una limpieza a fondo
- Sugerencia: tras la limpieza, unte la sartén con un poco de aceite de mesa

BISTEC GRATINADO



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición indirecto

Tapa:
abierta / cerrada



Precalentar:
5 minutos, a temperatura al , tapa cerrada

INGREDIENTES

4	bistecs de cerdo de aprox. 250 g cada uno	1	cebolleta, cortada en aros
1 cda	de mostaza suave	200 g	de queso Gruyère cortado en lonchas
	Sal, pimienta recién molida	½	manejo de romero
80 g	de frutas secas (ciruelas, peras o manzanas) cortadas en trozos pequeños		

ELABORACIÓN

Untar bien toda la superficie de los bistecs con mostaza y salpimentar al gusto. Freír con aceite en la sartén de 2 a 3 minutos por cada lado. Extender sobre los bistecs las frutas secas y los aros de cebolla, cubrir con lonchas de queso y gratinar a una temperatura de aprox. 200° C con la tapa cerrada hasta que el queso esté ligeramente fundido. Esparcir las hierbas aromáticas por encima y condimentar con un poco de pimienta.

SUGERENCIA

En vez de queso Gruyère se puede usar también queso Raclette.

Recetas (todas las medidas calculadas para 4 personas)

pc = punta de cuchillo; cda = cucharada sopera; cdta = cucharadita



FILETES DE BACALAO SOBRE RAGÚ DE BERENJENAS



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición indirecto

Tapa:
cerrada / abierta



Precalentar:
5 minutos, a temperatura al , tapa cerrada

INGREDIENTES

4	filetes de bacalao de aprox. 250 g cada uno	4	berenjenas
		2	dientes de ajo, picados muy finos
16	lonchas de beicon	2	ramitas de tomillo
8 cl/80 ml	de aceite de oliva, algunos clavos		Sal, pimienta y cebollino

ELABORACIÓN

Secar cuidadosamente los filetes de bacalao con papel de cocina, salpimentar un poco y envolver con el beicon. Sujetar el beicon con palillos de dientes. Rehogar las berenjenas en la parrilla de 20 a 30 minutos a una temperatura de aprox. 220° C con la tapa cerrada. Dejar enfriar un poco, pelar y cortar en pedazos pequeños. Calentar el aceite de oliva en la Sartén Barbacoa. Rehogar un poco el ajo y apartar al filo de la sartén junto a las berenjenas. Sazonar un poco. Dorar los filetes de pescado en la Sartén Barbacoa por ambos lados durante aprox. 5 minutos. Servir las berenjenas en el centro del plato y colocar encima el filete de bacalao. Adornar con una ramita de tomillo.

PATATAS FRITAS



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición directo

Tapa:
abierta



Precalentar:
10 minutos, a temperatura al 🔥🔥, tapa cerrada

INGREDIENTES

800 g de patatas aptas para freír (p. ej. Bintje)
Un poco de aceite de oliva o de aceite de mesa
Aliño para patatas

ELABORACIÓN

Lavar y pelar las patatas. Cortarlas con el cortador de patatas fritas. Untar las patatas con un poco de aceite. Echar las patatas en la Sartén Barbacoa previamente calentada y freír, sin dejar de remover, a 250° C durante aprox. 15 minutos. Retirar de la barbacoa, añadir el aliño para patatas y servir.



BARBECUE PAN

De Barbecue Pan is vervaardigd uit hoogwaardig gietijzer. Gietijzer kan tot zeer hoge temperaturen worden verhit en beschikt over een optimale warmteverdeling en -opslag. De Barbecue Pan is ideaal voor het bereiden van vlees met sauzen, gegratineerde specialiteiten, gebakken aardappelen en nog veel meer.

GEbruik

Reinig de Barbecue Pan voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de Barbecue Pan als ze heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verwarm ze minstens 5 minuten lang voor op stand 🔥🔥.

GEbruik VAN DE EASY FLIP TRECHTER



Grote trechter **EASY FLIP**:
Directe verwarming

Grillrooster:
verwijderen en Barbecue Pan direct op
de grote trechter plaatsen

Deksel:
geopend



Grote trechter **EASY FLIP**:
Indirecte verwarming

Grillrooster:
plaatsen en Barbecue Pan op rooster zetten
(gratinate)

Deksel:
gesloten

REINIGEN

- Verhit de Barbecue Pan op de barbecue 10 minuten lang op de hoogste stand
- Gebruik een borstel met messing draden (geen stalen borstel)
- Laat de Barbecue Pan daarna afkoelen
- Voor hardnekkig vuil gebruikt u best zeepwater of **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER** voor een grondige reiniging
- Tip: na het reinigen licht insmeren met spijsolie

GEGRATINEERDE STEAK



GEBRUIK KOGLBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:

Indirecte positie

Deksel:

open / gesloten



Voorverwarmen:

5 minuten, op stand  , deksel gesloten

INGREDIENTEN

4	varkenssteaks van ong. 250 g	1	lente-uitje, in ringen gesneden
1 el	milde mosterd	200 g	gruyèrekaas, in plakjes gesneden
	zout, peper uit de molen	½	bosje rozemarijn
80 g	gedroogd fruit (pruimen, peer of appel), in kleine stukjes gesneden		

BEREIDING

Steaks volledig met mosterd insmeren en met peper en zout op smaak brengen. In de olie aan beide zijden telkens 2 tot 3 minuten laten braden in de pan. Gedroogd fruit en lente-uitje over de steaks strooien, beleggen met plakjes kaas en op ong. 200° C met gesloten deksel gratineren tot de kaas licht gesmolten is. De kruiden erover strooien en nog wat extra peper toevoegen naar smaak.

TIP

In plaats van gruyère kunt u ook raclettekaas gebruiken.

Recepten (alle ingrediënten voor 4 personen)

Msp = mespunt; el = eetlepel; tl = theelepel



KABELJAUWFILETS OP AUBERGINERAGOUT



GEbruik KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:

Indirecte positie

Deksel:

gesloten / open



Voorverwarmen:

5 minuten, op stand  , deksel gesloten

INGREDIENTEN

4	kabeljauwfilets van ong.. 250 g	2	knoflookteentjes, fijngehakt
16	plakjes gerookt spek	2	takjes tijm zout, peper
8 cl/80 ml	olijfolie/paar kruidnagels		bieslook
4	aubergines		

BEREIDING

Kabeljauwfilets droogdeppen met keukenpapier, licht kruiden met peper en zout en in het spek wikkelen. Spek vastzetten met tandenstokers. Aubergines op ongeveer 220° C met gesloten deksel 20 tot 30 minuten stoven. Licht laten afkoelen, schillen en in kleine stukjes snijden. Verhit de olijfolie in de Barbecue Pan. Knoflook kort aanbakken en met aubergines op de rand van de pan leggen, licht kruiden met zout. Visfilets in de Barbecue Pan aan beide kanten ong. 5 minuten licht aanbraden. Aubergines in het midden van het bord leggen en daarop de kabeljauwfilet leggen. Garneren met een takje tijm.

FRIET



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:

Directe positie

Deksel:

open



Voorverwarmen:

10 minuten, op stand   deksel gesloten

INGREDIENTEN

800 g vastkokende aardappelen (bijv. Bintje)
een beetje olijfolie of koolzaadolie
aardappelkruiden

BEREIDING

Aardappelen wassen, schillen en met de frietsnijder snijden. De aardappelen lichtjes met olie besprenkelen. De frieten in de voorverwarmde Barbecue Pan doen en op 250° C ong. 15 minuten bakken terwijl u ze continu blijft omdraaien. Van de barbecue nemen, met aardappelkruiden op smaak brengen en opdienen.



BARBECUE-PANDE

Barbecue-Panden er fremstillet af førsteklases støbejern. Støbejern kan opnå meget høje temperaturer, har optimal varmfordeling og holder længe på varmen. Barbecue-Panden er mest velegnet til tilberedning af kød med sauce, graterede specialiteter, brasekartofler og meget andet.

ANVENDELSE

Vask Barbecue-Panden af med vand, før den tages i brug første gang. Sørg for altid at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Barbecue-Panden er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader. Forvarm altid Barbecue-Panden i mindst 5 min. på det ønskede varmetrin 🔥🔥.

BRUG AF EASY FLIP TRAGT



Stor tragt **EASY FLIP**:
Direkte varme

Grillrist:
fjern grillristen, og placer Barbecue-Panden direkte på den store tragt

Låg:
åbent



Stor tragt **EASY FLIP**:
Indirekte varme

Grillrist:
sættes i. Placer Barbecue-Panden på risten (gratineret)

Låg:
lukket

RENGØRING

Lad Barbecue-Panden brænde færdig på grillen med fuld varme i ca. 10 min.

- Anvend en børste med messingbørster (stålbørster må ikke anvendes)
- Lad derefter Barbecue-Panden køle af
- I tilfælde af meget fastsiddende snavs kan du efterfølgende anvende sæbevand eller OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER til grundig rengøring
- Et godt råd: smør panden med lidt madolie efter rengøringen

GRATINERET STEAK



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:

Indirekte position

Låg:

åbent / lukket



Forvarmning:

5 min., på trin 🔥 🔥 lukket låg

INGREDIENSER

4 koteletter à ca. 250 g

1 spsk. mild sennep

Salt, kværnet peber

Skær 80 g tørret frugt (blommer, pærer eller æbler) i små stykker

Skær 1 forårslog i ringe

Skær 200 g Greyerzer-ost i skiver

½ bundt rosmarin

TILBEREDNING

Gnid koteletterne godt ind i sennep, og smag til med salt og peber. Steg koteletterne i olie 2–3 min. på hver side på panden. Fordel de tørrede frugter og løgringene på koteletterne, læg ost ovenpå, og gratiner dem ved 200° C med lukket låg, indtil osten er let smeltet. Strø krydderurter over koteletterne, og smag til med lidt peber.

ET GODT RÅD

I stedet for Greyerzer-ost kan der anvendes Raclette-ost.

Opskrifter (alle angivelser er til 4 personer)

Knsp. = knivspids; Spsk. = spiseske; Tsk. = teske



TORSKEFILET PÅ EN BUND AF AUBERGINERAGOUT



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:
Indirekte position

Låg:
lukket / åbent



Forvarmning:
5 min., på trin 🔥, lukket låg

INGREDIENSER

4	torskefileter à ca. 250 g	2	fed hvidløg, fint hakket
16	tynde skiver røget bacon	2	timiankviste
8 cl/80 ml	olivenolie og nogle nelliker		Salt, peber, purløg
4	auberginer		

TILBEREDNING

Dup torskefileterne tørre med køkkenrulle, krydr dem let med peber og salt og vikl bacon omkring dem. Fastgør baconstykkerne med tandstikker. Damp auberginerne på grillristen i 20-30 min. ved ca. 220° C og med lukket låg. Lad dem køle lidt af, skræl dem og skær dem i små stykker. Opvarm olivenolien i Barbecue-Panden. Damp hvidløgene kortvarigt, og læg dem på siderne af panden sammen med auberginerne, og krydr med lidt salt. Steg fiskefileterne let på begge sider i ca. 5 min. i Barbecue-Panden. Anret auberginerne midt på tallerknen, og læg torskefileten ovenpå. Garner med en timiankvist.

POMFRITTER



HÅNTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:

Direkte position

Låg:

åbent



Forvarmning:

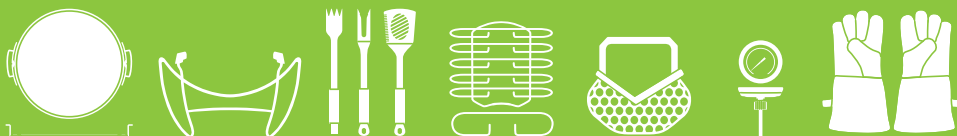
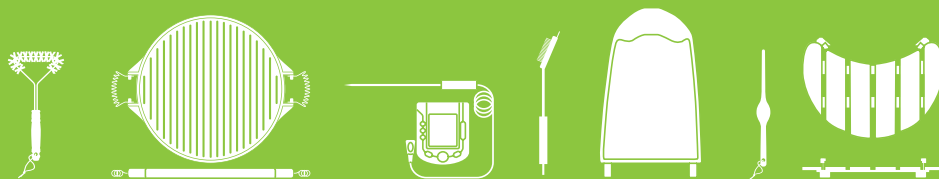
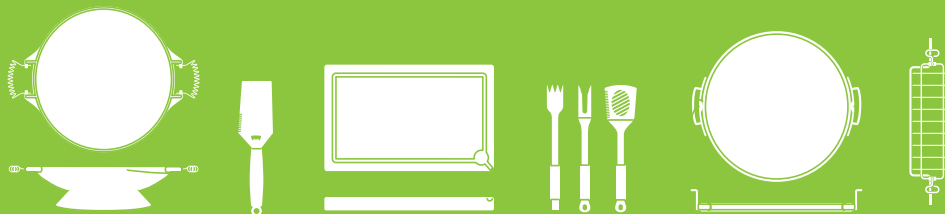
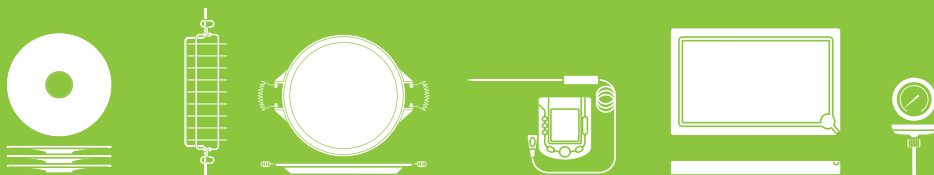
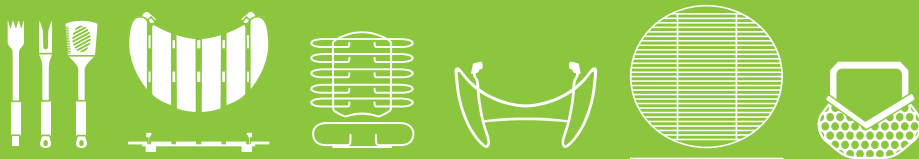
5 min., på trin 🔥 🔥 lukket låg

INGREDIENSER

800 g kogefaste kartofler
lidt olivenolie eller rapsolie
Kartoffelkrydderi

TILBEREDNING

Vask kartoflerne, skræl dem og skær dem ud med en pomfritskærer. Vend kartoflerne i lidt olie. Læg pomfritterne i den forvarmede støbejernspande, og steg dem i ca. 15 min. ved 250° C under konstant omrøring. Tag panden af grillen, smag pomfritterne til med kartoffelkrydderi og server.



BARBECUE CULTURE

